



**POULET FERMIER
PRÊT À CUIRE
LABEL ROUGE IGP⁽¹⁾**
VOLAILLES DE CHALLANS
OU DE VENDÉE
Vendée Qualité
VOLAILLES DE BRETAGNE
OU D'ARGOAT
Groupement
des fermiers de l'Argoat
OU VOLAILLES DU MAINE
QualiMaine
OU VOLAILLES DE
L'ORLEANAIS
Qualiouest
OU VOLAILLES DE JANZE
L'Association du poulet de
Janze
OU VOLAILLES D'ANCENS
Les Fermiers du Val de Loire
OU VOLAILLES DE
NORMANDIE
Certipaq

5,99
LE KG

(Selon les points de vente)
Alimentation :
75% minimum de céréales
Durée d'élevage :
85 jours minimum

**PINTADE FERMIERE
LABEL ROUGE IGP
VOLAILLES DU MAINE
PRÊTE À CUIRE DE
LOUE⁽¹⁾**
La pièce de 1,200 kg environ
Alimentation :
75% minimum de céréales
Durée d'élevage :
94 jours minimum
Groupement détenteur
du label
Groupement des fermiers
de Loué
Organisme certificateur :
CERTIPAQ

À SAISIR

20%
VERSÉS SUR



8,69
LE KG
SOIT

6,95
LE KG
€ CARTE U D'ÉDUITS




13,99
LE KG

**BROCHETTE
DE POULET
FACON
BOUCHERE
LE GAULOIS⁽¹⁾**
Provençale
ou Thym citron
ou Olives romarin
La barquette de
3 pièces
(450 g environ)



5,49
LE LOT AU CHOIX
GESIERS
OU FOIES
DE VOLAILLE
CONFITS
LE GAULOIS⁽¹⁾
Le lot de 2 x 300 g
Le kg : 9,15 €



CAILLE U⁽¹⁾
Prête à cuire
La barquette
de 6 pièces (1,02 kg)
Le kg : 10,77 €

10,99
LA BARQUETTE



**MAGRET DE CANARD
CRU MAISON
MONTFORT⁽¹⁾**
Nature ou mariné aux
herbes de Provence ou
au piment d'Espelette
La barquette de 2 pièces
(700 g environ)

16,99
LE KG



**FOIE GRAS
DE CANARD CRU
1ER CHOIX
BIZAC
OU LE DOMAINE
D'ERNEST⁽¹⁾**
La barquette
de 600 g environ

39,90
LE KG

(7) Transformé en
FRANCE
et préparé
à partir de volaille
d'origine France

(8) Transformé en
FRANCE
et préparé
à partir de canard
d'origine France